bravetti®

LARGE CAPACITY TOASTER OVEN
FOUR GRILLE-PAIN DE GRANDE CAPACITÉ

OWNER'S MANUAL
MANUEL DU PROPRIÉTAIRE
Model/Modèle: TO158BL
120V., 60Hz., 1380 Watts

Copyright © EURO-PRO Operating LLC 2008

EURO-PRO OPERATING LLC
Boston, MA, 02465
Tel.: 1 (800) 798-7398
www.euro-pro.com

EURO-PRO

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using your ***Toaster Oven***, basic safety precautions should always be observed, including the following:

1. Read all instructions before using your ***Toaster Oven***.
2. **Do not** touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. To protect against electric shock, **do not** immerse cord, plug or any parts of the oven in water or any other liquids.
5. **Do not** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. **Do not** operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest ***EURO-PRO Operating LLC*** for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
8. **Do not** place on or near a hot gas or electric burner.
9. When operating the oven, keep at least four inches of free space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
10. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
11. To disconnect, turn the time control button to **OFF**, then remove the plug. Always hold the plug, and never pull the cord.
12. Extreme caution must be used when moving a drip pan containing hot oil or other hot liquids.
13. **Do not** cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This may cause the oven to overheat.
14. Use extreme caution when removing the tray, racks or disposing of hot grease or other hot liquids.
15. **Do not** clean the inside of the oven with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
16. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
17. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls and the like when in operation. **Do not** place any items on the oven during operation.
18. Extreme caution should be exercised when using cooking or baking containers constructed of anything other than metal or ovenproof glass.
19. Be sure that nothing touches the top or bottom elements of the oven.
20. **Do not** place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
21. **Do not** store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
22. This appliance is **OFF** when the Timer Control button is in the "**OFF**" position.
23. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
24. This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can still break around the edges. Avoid scratching door surface or nicking edges.
25. **Do not** use outdoors.
26. **Do not** use appliance for other than intended use.

This unit has a short power supply cord to Reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord. An extension cord may be used if you are careful in its use:

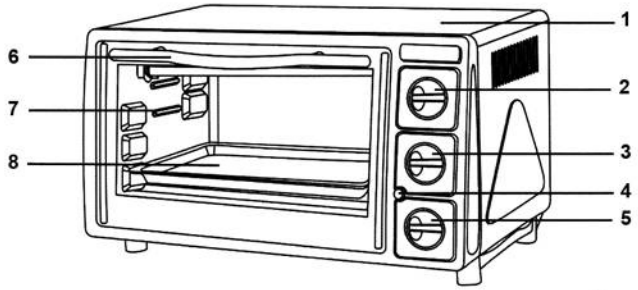
1. The electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. An extension cord with the power cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where they can be pulled on by children or tripped over accidentally.

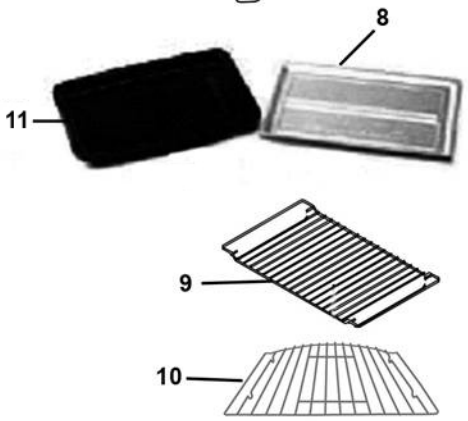
SAVE THESE INSTRUCTIONS

For Household Use Only

WARNING: To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet. Do not modify the plug in any way.

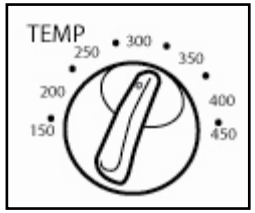
GETTING TO KNOW YOUR TOASTER OVER



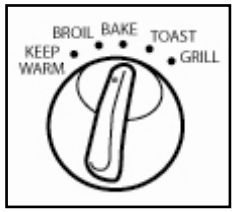


1. Housing
2. Temperature Control Knob
3. Function Control Knob
4. Power on Light
5. On/Off Timer Control Knob
6. Cool Touch Door Handle
7. Tempered Glass Door
8. Crumb Tray
9. Wire Rack
10. Rounded Wire Rack
11. Bake Pan

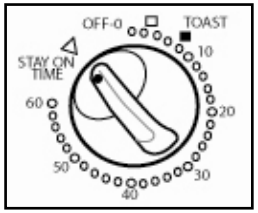
CONTROL PANEL



Temperature Control



Function Control



On/Off Timer Control

Technical Specifications

Voltage: 120V., 60Hz.
Power: 1380 Watts

* **Illustrations may differ from actual product.**

Before Using Your Toaster Oven

1. Read all of the instructions included in this manual.
2. Make sure that the oven is unplugged and the time control is in the "**OFF**" position.
3. Wash all the accessories in hot, soapy water or in the dishwasher.
4. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven. Plug oven into outlet and you are ready to use your new toaster oven.
5. After re-assembling your oven, we recommend that you run it at the highest temperature (**450° F**) on the toast function for approximately **15 minutes** to eliminate any packing residue that may remain after shipping. This will also remove all traces of odor initially present.

Please Note: Initial start-up operation may result in minimal smell and smoke (about **15 minutes**). This is normal and harmless. It is due to burning of the protective substance applied to the heating elements in the factory.

Using Your Toaster Oven

Please familiarize yourself with the following oven functions and accessories prior to first use:

- **Temperature Control** - Choose the desired temperature from **150°** to **450° F** for baking, broiling, toasting or grilling.
- **Function Control** - This oven is equipped with five positions for a variety of cooking needs:
  Bake - Cakes, pies, cookies, poultry, beef, pork, etc.
  Toast - Bread, muffins, frozen waffles, etc.
  Grill - For grilling fish, steak, sandwiches, bacon & eggs, etc.
  Broil - For broiling fish, steak, poultry, pork chops, etc.
  Keep Warm - To keep cooked food warm for up to **30 minutes**.
- **On/Off Timer Control** - When you turn the control to the left, (counter-clockwise), the oven will "**STAY ON**" until it is manually shut "**OFF**". To activate the timer segment of the control, turn to the right (clockwise) to use as a timer. This function also has a bell that rings at the end of the programmed time.
- **Power On Light** - It is illuminated whenever the oven is turned on.
- **Bake Pan** - For use in broiling and roasting meat, poultry, fish and various other foods.

WARNING: TO AVOID RISK OF INJURY OR BURNS, DO NOT TOUCH HOT SURFACES WHEN OVEN IS IN USE. ALWAYS USE OVEN MITTS.

CAUTION: Always use extreme care when removing bake pan, wire rack or any hot container from a hot oven. Always use an oven mitt when removing hot items from the oven.

Broiling

The top heating elements cycle on and off to maintain maximum temperature in the oven. For best results, the oven should be preheated for 20 minutes at 450°F before adding the food to be broiled. The food must be placed on the wire rack with the broil pan in position to catch the drippings and allow the circulation of air.

Operation

- Set temperature control to **450°F.**
- Turn function control to "**Broil**"**.**
- Preheat the oven.
- Place the broil pan on lowest rack support.
- Place the food on the wire rack and slide into the top rack support guide or middle rack support guide depending on the thickness of the food that you are cooking.
- Food should be placed as close as possible to the top heating element without touching it.
- Set temperature control to the appropriate temperature.
- Brush food with sauces or oil, as desired.
- Turn On/Off timer control to position "**STAY ON**".
- It is advisable to leave the door **slightly ajar.**
- When broiling is complete, turn the On/Off timer control to "**OFF**"**.**

Broiling Guide

Cooking results may vary, adjust these times to your individual requirements. Also, check often during broiling to avoid overcooking.

MEAT	OVEN TEMP	COOKING TIME
RIB STEAK	400	20-25 min.
T-BONE STEAK	400	20-25 min.
HAMBURGER	400	15-20 min.
PORK CHOPS	400	20-25 min.
LAMB CHOPS	400	20-25 min.
CHICKEN LEGS	400	30-35 min.
FISH FILETS	350	20-25 min.
SALMON STEAKS	350	20-25 min.

Note: All broiling times are based on meats at refrigerator temperature. Frozen meats may take considerably longer. Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended.

Toasting

Large capacity oven allows for toasting 4 to 6 slices of bread, 6 muffins, frozen waffles or frozen pancakes. When toasting only 1 or 2 items, place food on the wire rack in the center of the oven.

Operation

- Set the temperature control to **450°F**.
- Turn the function control to "**Toast**".
- Place food to be toasted on the wire rack.
- Ensure crumb tray is in place.
- Turn the time control to desired time (see suggested toast settings below).
- Bell will ring to signal the end of the toast cycle.

Note: Wire rack should be positioned in the middle of the oven with the indentations pointing down.

Suggested Toast Settings:

Light: 4 min.
Medium: 5 min.
Dark: 7 min.

CAUTION: When toasting, **do not** leave food in for longer periods of time other than what is listed above. Toasting for longer than recommended times will burn food.

Grilling

For best results, it is recommended that you preheat the oven for **15 minutes** on **450°F** before adding the food to be grilled.

Operation

- Set temperature control to **450°F**.
- Turn function control to "**Grill**".
- Preheat the oven for **15 minutes**.
- Place the bake pan on the lowest rack support.
- Place the food on the wire rack and slide into the top rack support guide or middle rack support guide depending on the thickness of the food that you are cooking.
- Food should be placed as close as possible to the top heating element without touching it.
- Set temperature control to the appropriate temperature.
- Brush food with sauces or oil, as desired.
- Turn On/Off timer control to position "**STAY ON**".
- It is advisable to leave the door slightly ajar.
- When grilling is complete, turn the On/Off timer control to "**OFF**".

Baking

Bake your favorite cookies, cakes, pies, brownies, etc. The bake ware that will fit in your oven are up to 11 inches in length. We **do not** recommend the use of oven roasting bags or glass containers in the oven. **Never** use plastic, cardboard, paper or anything similar in the oven.

Note: Position the wire rack in the lowest support guide.

Operation

- Place the wire rack in the **lowest or middle** rack support guide depending on the height of the pan or according to the recipe.
- Place pan with item(s) to be baked on the wire rack.
- Turn the function control to "**Bake**".
- Turn the On/Off timer control to position "**STAY ON**".
- When baking is complete, turn the On/Off timer control to "**OFF**".

Positioning of the Wire Rack

Cookies - Use bottom and middle support guides.
Layer Cakes - Use bottom support guide only (bake one at a time).
Pies - Use bottom support guide.

Baking Cookies

For baking cookies, we suggest adjusting baking temperature and using a cookie sheet placed on the wire rack. Also, using parchment paper on a cookie sheet might prove helpful when baking certain types of cookies.

1. Pre-heat oven for **15 minutes**, then place cookie sheets on the wire rack to begin baking.
2. Use parchment paper on cookie sheet so cookies will not stick.
3. Cookie sheets, baking times and temperatures may differ from those necessary when using other baking materials.

Note: When baking your favorite recipes or packaged goods, follow the recipe instructions. Check the baked goods a few minutes before the shortest recommended baking time.

Baking Guide

Follow the package or recipe instructions for baking times and temperature.

Recommended Pan Sizes

The following recommended pan sizes should fit your toaster oven.
To be sure pan will fit place the pan inside the oven to check before preparing your recipe.

6-cup muffin pan
8 x 4 loaf pan
9 x 5 loaf pan
8" round or square baking pan or dish
1-11/2 quart casserole dish – most types.

When baking in loaf pans, we recommend you do not fill more than half full.

Please note that cookie sheets are not included with this toaster oven but they are available through customer service. Please call 1 (800) 798-7398 or see our website www.euro-pro.com to order.

Pizza

Bake your favorite pizzas in the toaster oven. The bake ware that will fit in your oven is up to 12 inches in diameter. **Never** use plastic, cardboard, paper or anything similar in the oven. Use the middle support guide to bake a pizza.

Operation

- Set the rounded wire rack into the middle support guide.
- Preheat oven for **15 minutes** on **450°F**.
- Turn the function control knob to "**Bake**".
- Set On/Off timer control knob to "**STAY ON**" position.
- Then lower temperature according to baking instructions.
- Place pizza in the oven, and begin baking.
- When pizza is ready, turn the On/Off time control knob to "**OFF**" position.

Frozen Pizzas -	Cook for **5-8 minutes** or as indicated on the package. It is advisable to remove the pizza from the freezer **10 minutes** before placing in the oven. Place pizza in toaster oven to bake.
Pizza Mix -	Follow the instructions on the box. Place pizza in oven to bake. Cook for **18-25 minutes**.
Pizza From Scratch -	Follow the recipe instructions. Place pizza in the toaster oven to bake.

Keep Warm

Keep cooked food warm for up to **30 minutes**. Longer periods of time are not recommended as food will become dry or will spoil.

Operation

- Set the temperature control to **180°F**.
- Turn the function control to "**Keep Warm**".
- Turn the On/Off timer control to "**STAY ON**" position.
- Turn the On/Off timer control to "**OFF**" position when finished with keep warm.

Caution: When sliding trays out of oven, always support the rack. Do not let go until you are sure the rack is securely supported.

Care & Cleaning

Warning: Be sure to unplug the oven and allow it to cool before cleaning.

To assure maximum safe operation, keep your toaster oven free of grease and build-up of food particles. Clean the inside of the walls with a damp sponge, cloth or nylon scouring pad and mild detergent. **DO NOT USE STEEL WOOL SCOURING PADS, ABRASIVE CLEANERS OR SCRAPE THE WALLS WITH A METAL UTENSIL, AS ALL OF THESE METHODS MAY DAMAGE THE FINISH.**

All accessories should be washed in hot soapy water or can be cleaned in a dishwasher. The door can be wiped with a damp sponge and wiped dry with a paper or cloth towel. Clean the outside with a damp sponge. **DO NOT USE AN ABRASIVE CLEANER AS IT MAY DAMAGE THE EXTERIOR FINISH.**

DO NOT USE AN ABRASIVE CLEANER OR STEEL WOOL SCOURING PAD ON THE BAKE PAN AS IT MAY DAMAGE THE PORCELAIN ENAMEL FINISH.

LET ALL PARTS AND SURFACES DRY THOROUGHLY PRIOR TO PLUGGING OVEN IN AND USING.

Model
TO158BL

EURO-PRO®

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

EURO-PRO Operating LLC warrants this product to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of the original purchase, when utilized for normal household use, subject to the following conditions, exclusions and exceptions.

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, return the complete appliance and accessories. For Customer Service support, call 1 (800) 798-7398 or visit our website www.euro-pro.com.

If the appliance is found by ***EURO-PRO*** to be defective in material or workmanship, ***EURO-PRO*** will repair or replace it free of charge. Proof of purchase date and $ 9.95 to cover the cost of return shipping and handling must be included. *

The liability of ***EURO-PRO Operating LLC*** is limited solely to the cost of the repair or replacement of the unit at our option. This warranty does not cover normal wear of parts and does not apply to any unit that has been tampered with or used for commercial purposes. This limited warranty does not cover damage caused by misuse, abuse, negligent handling or damage due to faulty packaging or mishandling in transit. This warranty does not cover damage or defects caused by or resulting from damages from shipping or repairs, service or alterations to the product or any of its parts, which have been performed by a repair person not authorized by ***EURO-PRO Operating LLC***.

This warranty is extended to the original purchaser of the unit and excludes all other legal and/or conventional warranties. The responsibility of ***EURO-PRO Operating LLC*** if any, is limited to the specific obligations expressly assumed by it under the terms of the limited warranty. **In no event** is ***EURO-PRO Operating LLC*** liable for incidental or consequential damages of any nature whatsoever. Some states/provinces do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

***Important:** **Carefully pack item to avoid damage in shipping. Be sure to include proof of purchase date and to attach tag to item before packing with your name, complete address and phone number with a note giving purchase information, model number and what you believe is the problem with item. We recommend you insure the package (as damage in shipping is not covered by your warranty). Mark the outside of your package "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.**

PRODUCT REGISTRATION CARD

FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY

Please complete and return within ten (10) days of purchase. The registration will enable us to contact you in the event a product defect is discovered. By returning this card you acknowledge to have read and understood the instructions for use, and warnings set forth in the accompanying instructions. RETURN TO:
***EURO-PRO Operating LLC*, 4400 Bois Franc, St. Laurent, Quebec H4S 1A7**

TO158BL

Appliance Model _____

Date of Purchase _____ **Name of store** _____

Owner's name _____

Address _____ **City** _____ **Prov.** _____ **Postal Code** _____

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de votre ***Four Grille-pain***, des consignes de sécurité de base devraient toujours être observées, incluant ce qui suit:

1. Lire le mode d'emploi au complet avant d'utiliser votre ***Four Grille-pain.***
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Toujours utiliser les poignées ou les boutons.
3. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque tout appareil électroménager est utilisé par ou près des enfants.
4. Pour protéger contre les chocs électriques, **ne pas** immerger le cordon, la fiche ou toute partie du four dans l'eau ou tout autre liquide.
5. **Ne pas** laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir, ou toucher les surfaces chaudes.
6. **Ne pas** utiliser l'appareil avec un cordon ou une fiche endommagé ou après une défectuosité de l'appareil ou lorsqu'il a été endommagé de quelconque manière. Retourner l'appareil au ***EURO-PRO Operating LLC*** le plus près pour un examen, une réparation ou un ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer un risque ou des blessures.
8. **Ne pas** déposer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud.
9. Lors du fonctionnement du four grille-pain, garder au moins quatre pouces d'espace sur tous les côtés afin de permettre une circulation d'air adéquate.
10. Débrancher de la prise de courant lorsque non utilisé ou avant le nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces, et avant le nettoyage.
11. Pour déconnecter, tourner le bouton de réglage de la minuterie à **Arrêt** (OFF), puis retirer la fiche. Toujours tenir la fiche pour la retirer et ne jamais tirer par la corde.
12. Une extrême précaution doit être utilisée lorsqu'un lèchefrite contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud est déplacé.
13. **Ne pas** couvrir le ramasse-miettes ou toute autre partie du four avec du papier aluminium. Ceci pourrait causer une surchauffe du four.
14. Prendre d'extrêmes précautions lors du retrait du plateau, des grilles ou lors de manipulations de graisses chaudes ou autres liquides chauds.
15. **Ne pas** nettoyer l'intérieur du four avec des tampons métalliques à récurer. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des parties électriques, créant ainsi un risque de choc électrique.
16. Des aliments ou des ustensiles de métal surdimensionnés ne doivent pas être insérés dans le four grille-pain puisqu'ils peuvent créer un feu ou un risque de choc électrique.
17. Lorsque l'appareil est en marche, un feu peut se produire si le four est recouvert ou touche un matériel inflammable, incluant les rideaux, les draperies, les murs et toutes autres choses semblables. **Ne pas** déposer d'items sur le four lorsqu'utilisé.
18. Prendre d'extrêmes précautions lorsque des contenants de cuisson autres qu'en métal ou en verre résistant à la chaleur sont utilisés.
19. S'assurer que rien ne touche les éléments du haut ou du bas du four.
20. **Ne pas** déposer les matériaux suivants dans le four: carton, plastique, papier ou tout autre matériel similaire.
21. **Ne pas** ranger de matières autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsque non utilisé.
22. L'appareil est **ÉTEINT** lorsque le bouton de réglage de la minuterie est à la position **ARRÊT (OFF**).
23. Toujours porter des gants de cuisine protecteurs et isolés lors de l'insertion ou du retrait d'items du four chaud.
24. Cet appareil a une porte en verre trempé, sécuritaire. Ce verre est plus résistant qu'un verre ordinaire et résiste mieux aux bris. Le verre trempé peut encore briser autour des bords. Éviter d'égratigner la surface de la porte ou d'entailler les bords.
25. **Ne pas** utiliser à l'extérieur.
26. **Ne pas** utiliser cet appareil pour autre chose que son utilisation prévue.

Cet appareil a un cordon d'alimentation électrique court afin de réduire le risque de s'empêtrer ou de trébucher sur une longue corde. Une rallonge peut être utilisée à condition d'être très prudent dans son utilisation:

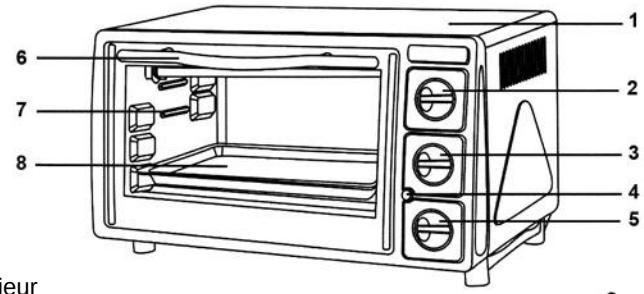
1. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être au moins les mêmes que les caractéristiques électriques de l'appareil.
2. Une rallonge avec un cordon d'alimentation doit être placée de telle sorte qu'elle ne pende pas du dessus du comptoir ou de la table où elle peut être tirée par un enfant ou peut faire trébucher accidentellement.

GARDER CES CONSIGNES

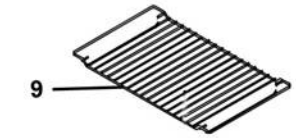
Pour usage domestique seulement

AVERTISSEMENT: Pour réduire le risque de choc électrique, cet appareil a une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Cette fiche entre dans une prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, la tourner. Si elle n'entre toujours pas, appeler un électricien qualifié pour installer la prise appropriée. Ne pas modifier la fiche d'aucune manière.

Familiarisez-Vous Avec Votre Four Grille-Pain



1. Boîtier extérieur
2. Bouton de réglage de température
3. Bouton de commande de fonction
4. Témoin d'alimentation
5. Bouton de réglage de la minuterie Marche/Arrêt (On/Off)
6. Poignée de porte fraîche au toucher
7. Porte en verre trempé
8. Plateau à miettes
9. Grille
10. Grille arrondie
11. Plat à cuisson



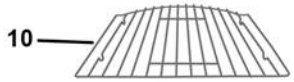
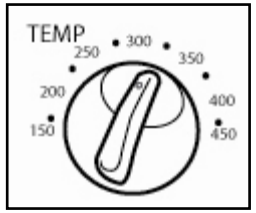
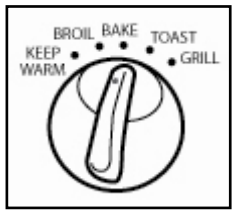


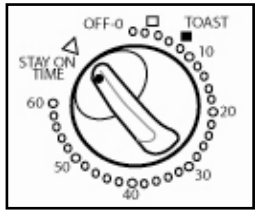
TABLEAU DE COMMANDE



Réglage de température



Commande de fonction



Réglage de la minuterie Marche/Arrêt (On/Off)

Spécifications techniques

Tension: 120V., 60Hz.

Puissance: 1 380 Watts

* **Les illustrations peuvent différer du produit actuel.**

Avant d'utiliser votre four grille-pain

1. Lire toutes les instructions inclues dans ce manuel.
2. S'assurer que le four est débranché et que le réglage de la minuterie est à la position "**ARRÊT**"
3. Laver tous les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle.
4. Bien sécher tous les accessoires et assembler le four de nouveau. Brancher le four dans une prise et vous êtes prêts à utiliser votre nouveau four grille-pain.
5. Après avoir assemblé de nouveau le four, nous vous recommandons de le faire fonctionner à sa plus haute température **230°C** (450°F) et à la fonction Rôties pour environ **15 minutes** afin d'éliminer tout résidu d'emballage qui pourrait rester après l'expédition. Ceci éliminera aussi toute trace d'odeur présente initialement.

Veuillez remarquer: Un fonctionnement de démarrage initial résultera en un minimum d'odeur et de fumée (environ **15 minutes**). Ceci est normal et non dangereux. Ceci est causé par la substance protectrice appliquée aux éléments de chauffage à l'usine qui brûle.

Utiliser votre four grille-pain

Veuillez vous familiariser avec les fonctions et accessoires suivants avant d'utiliser le four pour une première fois:

- **Réglage de température** – Choisir la température désirée de **65°** à **230°C** (**150°** à **450° F**) pour cuire, griller, toaster ou rôtir.
- **Commande de fonction** – Ce four a cinq positions pour des besoins de cuisson variés:
  Cuisson - Gâteaux, tartes, biscuits, volaille, bœuf, porc, etc.
  Grille-pain - Pain, muffins, gaufres congelées, etc.
  Rôtir – Pour les poissons rôtis, les steaks, les sandwiches, le bacon et les œufs, etc.
  Griller – Pour les poissons grillés, les steaks, la volaille, les côtelettes de porc, etc.
  Garder chaud – Pour garder chauds les aliments cuits jusqu'à **30 minutes**.
- **Réglage de la minuterie Arrêt/Marche** – Lorsque le bouton de réglage est tourné vers la gauche, (sens inverse des aiguilles d'une montre), le four restera en "**MARCHE**" jusqu'à ce qu'il soit mis à la position "**ARRÊT**" manuellement. Pour activer le réglage de la minuterie, tourner à droite (sens des aiguilles d'une montre). Cette fonction a aussi une sonnerie qui avertira à la fin du temps programmé.
- **Voyant lumineux** – Allumé lorsque le four est en marche.
- **Plat à cuisson** – Pour griller ou rôtir de la viande, de la volaille, du poisson et plusieurs autres mets.

AVERTISSEMENT: POUR ÉVITER LES RISQUES DE BLESSURES OU DE BRÛLURES, NE PAS TOUCHER AUX SURFACES CHAUDES LORSQUE LE FOUR EST EN MARCHE. TOUJOURS SE SERVIR DE MITAINES POUR LE FOUR.

ATTENTION: Toujours prendre des précautions extrêmes lorsque vous retirez le plat à cuisson, la grille ou tout contenant chaud d'un four chaud. Toujours utiliser des mitaines de four lorsque vous retirez des items chauds du four.

Griller

Les éléments chauffants du haut ont un cycle d'arrêt et marche afin de maintenir la température maximum dans le four. Pour de meilleurs résultats, le four doit être préchauffé pendant 20 minutes à 230°C (450°F) avant d'y mettre les aliments à griller. Les aliments doivent être placés sur la grille avec le plat à griller en position pour recevoir les égouttements et permettre la circulation d'air.

Fonctionnement

- Réglez la température à **230°C** (450°F).
- Tournez le bouton de commande de fonction à "**Griller**".
- Préchauffez le four.
- Placez le plat à griller sur le support de grille le plus bas.
- Placez les aliments sur la grille et glissez la grille dans le support du haut ou du milieu selon l'épaisseur des aliments que vous voulez griller.
- Les aliments doivent être placés le plus près possible de l'élément chauffant du haut sans y toucher.
- Réglez le contrôle de température à la température appropriée.
- Brossez les aliments avec une sauce ou de l'huile, si désiré.
- Réglez le bouton de la minuterie Marche/Arrêt à la position "**Marche**".
- Il est recommandé de laisser la porte **entrouverte**.
- Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de la minuterie Marche/Arrêt à la position "**Arrêt**".

Guide de grillage

Les résultats peuvent varier, ajustez ces temps selon vos besoins individuels. De plus, vérifiez souvent durant le grillage pour éviter de trop cuire.

VIANDE	TEMP FOUR	DURÉE DE CUISSON
BIFTECK DE CÔTE	400	20-25 min.
BIFTECK D'ALOYAU	400	20-25 min.
HAMBURGER	400	15-20 min.
CÔTELETTES DE PORC	400	20-25 min.
CÔTELETTES D'AGNEAU	400	20-25 min.
CUISSES DE POULET	400	30-35 min.
FILETS DE POISSON	350	20-25 min.
DARNES DE SAUMON	350	20-25 min.

Remarque: Tous les temps de cuisson sont basés sur des viandes à la température du réfrigérateur. Les viandes congelées peuvent prendre beaucoup plus de temps. Donc, un thermomètre à viande est fortement recommandé.

Grille-Pain

La grande capacité du four permet de toaster 4 à 6 tranches de pain, 6 muffins, des gaufres surgelées ou des crêpes surgelées. Pour seulement 1 ou 2 items, placez les aliments sur la grille au milieu du four.

Fonctionnement

- Réglez la température à **230°C** (450°F).
- Tournez le bouton de commande de fonction à "**Toast**".
- Placez les aliments sur la grille.
- Assurez-vous que le ramasse-miettes est en place.
- Tournez le réglage de minuterie au temps désiré (voir les réglages suggérés ci-dessous).
- Vous entendrez la sonnerie à la fin du cycle.

Remarque: La grille doit être placée au milieu du four avec les échancrures vers le bas.

Réglages de grillage suggérés

Pâle: 4 min.
Moyen: 5 min.
Foncé: 7 min.

ATTENTION: Ne pas laisser les aliments toaster plus longtemps que ce qui est indiqué ci-dessus. Toaster plus longtemps que le temps recommandé brûlera les aliments.

Rôtir

Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le four pendant **15 minutes** à **230°C** (450°F) avant d'y mettre les aliments à rôtir.

Fonctionnement

- Réglez la température à **230°C** (450°F).
- Tournez le bouton de commande de fonction à "**Rôtir**".
- Préchauffez le four pendant **15 minutes**.
- Placez le plat de cuisson sur le support de grille le plus bas.
- Placez les aliments sur la grille et glissez la grille dans le support du haut ou du milieu selon l'épaisseur des aliments que vous voulez rôtir.
- Les aliments doivent être placés le plus près possible de l'élément chauffant du haut sans y toucher.
- Réglez le contrôle de température à la température appropriée.
- Brossez les aliments avec une sauce ou de l'huile, si désiré.
- Réglez le bouton de la minuterie Marche/Arrêt à la position "**Marche**".
- Il est recommandé de laisser la porte **entrouverte**.
- Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de la minuterie Marche/Arrêt à la position "**Arrêt**"

Cuire

Faites vos biscuits, vos gâteaux, vos tartes, vos brownies, etc. préférés. Le plat de cuisson pour votre four peut avoir jusqu'à 28 cm (11 po) de longueur. Nous **ne recommandons pas** l'usage de sacs de cuisson ou des contenants de verre dans le four. **Ne jamais** utiliser du carton, du plastique, du papier ou tout autre matériel similaire dans le four.

Remarque: Placez la grille sur le support le plus bas.

Fonctionnement

- Placez la grille dans le support le **plus bas ou du milieu** selon l'épaisseur des aliments ou selon la recette.
- Placez le plat avec les items à cuire sur la grille.
- Tournez le bouton de commande de fonction à "**Cuire**".
- Réglez le bouton de la minuterie Marche/Arrêt à la position "**Marche**".
- Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de la minuterie Marche/Arrêt à la position "**Arrêt**".

Positionnement de la grille

Biscuits – Utiliser les supports du bas et du milieu.
Gâteaux étagés – Utiliser le support du bas seulement (cuire un à la fois).
Tartes – Utiliser le support du bas.

Cuire des biscuits

Pour cuire des biscuits, nous suggérons d'ajuster la température de cuisson et d'utiliser une plaque à biscuits sur la grille. De plus, l'utilisation de papier sulfurisé sur la plaque à biscuits peut s'avérer utile pour la cuisson de certains types de biscuits.

1. Préchauffez le four pour **15 minutes**, puis placez les plaques à biscuits sur la grille pour commencer la cuisson.
2. Utilisez du papier sulfurisé sur la plaque à biscuits pour éviter que les biscuits collent.
3. Les plaques à biscuits, les temps de cuisson et les températures peuvent différer lors de l'utilisation de matériaux de cuisson différents.

Remarque: Pour cuire vos recettes ou vos aliments emballés préférés, suivez les instructions de la recette. Vérifiez les aliments emballés quelques minutes avant le temps de cuisson le plus court recommandé.

Guide de cuisson

Suivez les instructions de l'emballage ou de la recette pour les temps et la température de cuisson.

Grandeurs de plats recommandés

Les grandeurs de plats recommandés suivants devraient entrer dans votre four grille-pain.
Pour vous assurer que le plat entrera, placez le plat dans le four avant de commencer votre recette.

Plat de 6 muffins
Moule à pain 20 x 10 cm (8 x 4 po)
Moule à pain 23 x 13 cm (9 x 5 po)
Plat de cuisson rond ou carré de 20 cm (8 po)
1 Cocotte 11/2 litre – la plupart des types.

Pour cuire dans des moules à pain, nous recommandons de ne pas les remplir plus de la moitié.

Veuillez noter que les plaques à biscuits ne sont pas fournies avec ce four grille-pain mais qu'elles sont disponibles en appelant au service à la clientèle. Veuillez appeler au 1 (800) 798-7398 ou consultez notre site web à l'adresse www.euro-pro.com pour commander.

Pizza

Vous pouvez cuire votre pizza préférée dans le four grille-pain. Le plat de cuisson pour votre four peut avoir jusqu'à 12 pouces de diamètre. Ne jamais utiliser du carton, du plastique, du papier ou tout autre matériel similaire dans le four. Utilisez le support du milieu pour cuire une pizza.

Fonctionnement

- Placez la grille arrondie sur le support du milieu.
- Préchauffez le four pendant **15 minutes** à **230°C** (**450°F**).
- Tournez le bouton de commande de fonction à "**Cuire**".
- Réglez le bouton de la minuterie Marche/Arrêt à la position "**Marche**".
- Puis baissez la température selon les instructions de cuisson.
- Placez la pizza dans le four et commencez la cuisson.
- Lorsque la pizza est prête, tournez le bouton de la minuterie Marche/Arrêt à la position "**Arrêt**".

Pizzas surgelées – Cuire pour **5-8 minutes** ou selon les instructions sur l'emballage. Il est recommandé de sortir la pizza du congélateur **10 minutes** avant de la mettre au four. Placez la pizza dans le four grille-pain pour la cuire.

Mélange de pizza – Suivez les instructions sur l'emballage. Placez la pizza dans le four grille-pain pour la cuire. Cuire de **18-25 minutes**.

Pizza maison - Suivez les instructions de la recette. Placez la pizza dans le four grille-pain pour la cuire.

Garder chaud

Pour garder chauds les aliments cuits jusqu'à **30 minutes**. Une plus longue période de temps n'est pas recommandée puisque les aliments deviendraient secs ou gâtés.

Fonctionnement

- Réglez la température à **85°C** (180°F).
- Tournez le bouton de commande de fonction à "**Garder chaud**".
- Réglez le bouton de la minuterie Marche/Arrêt à la position "**Marche**".
- Réglez le bouton de la minuterie Marche/Arrêt à la position "**Arrêt**" lorsque vous avez terminé.

Attention: Lorsque vous glissez les plateaux hors du four, supportez toujours la grille. Tenez-la jusqu'à ce que vous soyez certain que la grille est supportée de façon sécuritaire.

Entretien & Nettoyage

<u>Avertissement</u>: S'assurer de débrancher le four et de le laisser refroidir avant un nettoyage.

Pour s'assurer d'un fonctionnement à sécurité maximum, garder le four grille-pain exempt de graisse et d'accumulation de miettes. Nettoyer l'intérieur des parois avec une éponge ou un linge humide, ou un tampon à récurer en nylon et un détergent doux. **NE PAS UTILISER DE TAMPONS À RÉCURER EN LAINE D'ACIER, DE NETTOYEURS ABRASIFS OU NE PAS FROTTER LES PAROIS AVEC UN USTENSILE DE MÉTAL PUISQUE CES MÉTHODES PEUVENT ENDOMMAGER LA FINITION.**

Laver tous les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle. La porte peut être essuyée avec une éponge humide et séchée avec un papier ou un linge sec. Nettoyer l'extérieur avec une éponge humide. **NE PAS UTILISER DE NETTOYANT ABRASIF POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER LA FINITION EXTÉRIEURE.**

NE PAS UTILISER DE NETTOYANT ABRASIF OU UN TAMPON À RÉCURER EN LAINE D'ACIER SUR LE PLAT DE CUISSON POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER LA FINITION D'ÉMAIL DE PROCELAINE.

LAISSER TOUTES LES PIÈCES ET LES SURFACES SÉCHER COMPLÈTEMENT AVANT DE BRANCHER LE FOUR ET DE L'UTILISER.

Modèle TO158BL

EURO-PRO®

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

EURO-PRO Operating LLC garantit que ce produit est exempt de vices de matériaux et de main d'œuvre pour une période d'un (1) an à partir de la date de l'achat original, lorsqu'utilisé comme appareil domestique normal, sujet aux conditions, exclusions et exceptions suivantes.

Si votre appareil cesse de fonctionner correctement dans des conditions normales d'usage domestique en dedans de la période de garantie, retourner l'appareil au complet incluant les accessoires. Veuillez SVP contacter le service à la clientèle au 1 (866) 826-6941 ou visitez-nous au www.euro-pro.com.

Si ***EURO-PRO*** constate que l'appareil est défectueux au niveau du matériel ou de la main d'œuvre, ***EURO-PRO*** le réparera ou le remplacera sans frais. Une preuve de date d'achat et 9,95$ doivent être inclus pour couvrir les frais d'expédition de retour et la manutention. *

La responsabilité d'***EURO-PRO Operating LLC*** est limitée uniquement aux frais de réparation ou de remplacement de l'appareil selon notre choix. La garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces et ne s'applique à aucun appareil qui a été modifié ou utilisé pour des fins commerciales. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise utilisation, un abus d'utilisation, une manipulation négligente ou des dommages causés par un mauvais emballage ou une mauvaise manutention lors du transit. Cette garantie ne couvre pas les dommages ou défectuosités causées par ou résultant de dommages lors de l'expédition ou les réparations, le service ou les altérations au produit ou une ou l'autre de ses pièces, et qui ont été exécutées par un réparateur non autorisé par ***EURO-PRO Operating LLC***.

Cette garantie est offerte à l'acheteur original de l'appareil et exclut toutes autres garanties légales et/ou conventionnelles. La responsabilité d'***EURO-PRO Operating LLC*** s'il y en a une, est limitée à des obligations spécifiques expressément assumées par celle-ci sous les termes de la garantie limitée. **En aucun cas *EURO-PRO Operating LLC*** est responsable de dommages circonstanciels ou conséquents de toute nature que ce soit. Certains états/provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages directs ou indirects. Par conséquent, la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.

La garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez aussi avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre ou d'une province à l'autre.

***Important: Emballer soigneusement l'item pour éviter des dommages lors de l'expédition. S'assurer d'inclure une preuve de date d'achat et d'attacher une étiquette à l'item avec votre nom, votre adresse complète et votre numéro de téléphone avec une note au sujet de l'achat, du numéro de modèle et ce que vous croyez être le problème de l'item. Nous recommandons d'assurer le paquet (puisque les dommages d'expédition ne sont pas couverts par votre garantie). À l'extérieur du paquet, marquer "ATTENTION SERVICE À LA CLIENTÈLE". Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, donc les spécifications contenues ici sont sujettes à des changements sans préavis.**

CARTE D'ENREGISTREMENT DU PRODUIT

POUR CONSOMMATEURS CANADIENS SEULEMENT

Veuillez compléter et retourner en dedans de dix (10) jours de l'achat. L'inscription nous permettra de communiquer avec vous dans l'éventualité qu'un produit défectueux soit découvert. En retournant cette carte vous reconnaissez avoir lu et compris le mode d'emploi, et les avertissements présentés dans les instructions s'y rattachant. RETOURNER À:
***EURO-PRO Operating** LLC*, 4400 Bois Franc, St. Laurent, Québec H4S 1A7

TO158BL

Modèle de l'appareil

Date d'achat **Nom du magasin**

Nom du propriétaire

Adresse **Ville** **Prov.** **Code postal**

Imprimé en Chine